



# 家族みんなで楽しめる 豊富な地元食材メニューが自慢 味工房 泰門「たいもん」



地元産食材をヘルシーな蒸し料理でいただく美皿盛(せいの蒸しコース)3150円。女性にも人気。

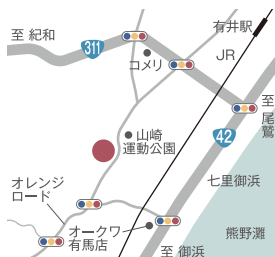
国道と並行するオレンジロード沿いにある「泰門」。少し行くと名物のみかん畑が広がる。

日本料理とフランス料理の経験をもつ主人・山門さん。自慢は寿司から麺類、ステーキ、会席コースまで揃う豊富なメニュー。家族みんながそれぞれ好みの料理を楽しめる。

魚介類をはじめ紀和牛、美熊野牛、岩清水豚、熊野地鶏、マコモダケなど、地元産の食材を使用。特産のたかなを練りこんだ「たかなそば」やコラーゲン入りの美肌鍋などオリジナルメニューも味わえる。



熊野市有馬町4021-6  
Tel.0597-89-3239  
営/11:00~14:00  
17:00~21:00  
休/毎月9日、19日、29日  
席/52席  
カード/可 P/30台(大型バス可)  
交/JR熊野駅から車で10分



1. 米、麦、芋がそろうオリジナル焼酎。

たかなそば840円  
刺身盛合せ1575円～  
ごはんとステーキ1660円  
寿々焼(ステーキ)2625円～  
岩清水豚のしゃぶしゃぶ1680円  
熊野地鶏の美肌鍋2100円



2. 2.30名対応のゆったりとした大広間。